



Peix i marisc

	Corvina salvatge amb saltat de xipirons, favetes, ceba i cruixent de pipes	25,5
	Bacallà a baixa temperatura amb pebrot vermell i el seu suc de coccio	25,9
	Suquet de rap amb cloïsses i gambes	26,9
	Orada a la sal o al forn (de 600 a 800 gr)	32,5
	Graellada de peix i bivalves (Preu per persona. Mínim 2 persones)	35,9
	Mariscada (Preu per persona. Mínim 2 persones)	45

Carn

Confit d' ànec 'Martiko' (Navarra) amb xarop de fruites del bosc i poma	22,9
 Costella d' ibèric a baixa temperatura (4 h) amb salsa de barbacoa fumada	23,9
Filete de ibérico con patatas a lo pobre y adobo del Boro	27,5
Cua de bou estofat al vi negre a baixa temperatura	29,9
Entrecot 'llom baix' gallec madurat en sec (dry aged)	34,5
Filet de vedella gallega amb la seva guarnició	38,9

Per picar

Pa de coca amb tomàquet (dues llesques)	3,5	
Torrada de sardina fumada amb mojo vermell, cruixent de porro i maionesa de sèsam	8,5	
Encenalls de rostes d' ibèric	9,5	
 Seitons amb ceba, olives negres amb oli d' oliva	10	12,9
Royal de foie al Pedro Ximenez amb poma i cruixet de cruixent de kikos	16,5	
Anxoves basques 'Zubelzu' del Cantàbric	13,9	18,5
Pernil de gla (Salamanca)	28,9	

Entrants freds

Escalivada ecològica	11,9	
Amanida 'Ensaladilla' de patates i bonítol a l'oli de tòfones amb patatons	13,5	
Amanida de l' horta ecològica amb 8 varietats d' enciams + tac de bonítol del nord 'Angelatxu'	14,5	
Carpaccio de tomàquet amb bonítol del nord 'Angelatxu', ceba i olives	14,9	
Amanida de formatge de cabra gratinada amb mel i fruits secs	15	
Moixama de tonyina sobre tomàquet pelat i amanit amb olivada	16,5	

El nostre fregit

	Albergínies fregides al cruixent de mel i sal maldon *	9,5
	Patates braves al ²	10,5
	Croquetes artesanes (mín. 2u. / cada)	6 12 (2 u) (4 u)
	— pollastre — rostit — pernil — bolets	
	Caçó adobat a la malaguenya *	14,9
	Calamarsons ‘xipirons’ a l’ andalusa *	15,9
	* Amb farina de cigrons (apta per a celíacs).	

Entrants calents

Musclos al vapor o marinera	12,5	
Niu d' ou estrellat amb patates fregides i pernil	14,9	
Llangardaix d' ibèric brasejat amb rosta d' ibèric i crema de cigrons a l'aroma de vainilla	18,5	
Gambes pelades a l' allada	18,5	
Pop cuït amb pebre de Vera i patata d' oli d' arbecuina	19,5	
Calamarcets amb porros, tomàquet i ceba confitada	19,9	



A- REGLAMENT (UE) NÚM. 1169/2011. ESTABLIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE EN MATÈRIA D'AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. SOL·LICITIN INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL. MOLTES GRÀCIES.

10% IVA inclòs. Preu per persona o ració. Pa 1,8 € (celíac 4 €).

La nostra selecció de paelles, arrossos i fideuàs



VERDURES

‘Paella’ de ceba caramel·litzada (melosa)	14,9
Paella de verdures ecològiques	15,9
 Paella a l’ estil canyís (verdures mallorquines)	16,9

MIXTES

Paella de bacallà i cargols	21,5
Risotto de gambas i bledes – consulti disponibilitat –	23,5
Paella de ‘mar i muntanya’	24,5

CARN

 Paella valenciana amb pollastre i / o conill i aroma de romaní	18,5
Arròs ‘passejat’ al forn i a la cassola de fang amb cigrons, pollastre, pilota de carn i orella d’ ibèric (Preu per persona. Mínim 2 persones)	18,9
Arròs a la catalana amb botifarra i bolets (melós)	19,9
Arròs de cua de toro i verdures (melós)	26,5



PAELLES INDIVIDUALS *

* Consulti amb l’ encarregat disponibilitat, depenent del volum de treball.
Taules de més de 8 pax, segons volum de feina, hauran de demanar màxim 3 tipus de paelles.

OBERT ELS 365 DIES I NITS DE L’ ANY

Cuina ininterrompuda de 12:30 a 23 h (23:30 caps de setmana i vespres de festius)



Les nostres opcions recomanades

Arròs del senyoret a triar entre sec o caldós – tot pelat – amb gambes, calamarsets i calamar	21,5
--	------

Paella de peix al safrà amb aire de cítrics	18,9
Arròs de cranc blau – a triar entre sec o caldós –	20,5
Paella de marisc amb calamarsets, calamar, musclos, gamba i escamarlà	21,5
Arròs negre amb cloïsses i calamarsets	22,9
Paella del Sr. Parellada – tot pelat – amb calamarsets, calamar, gambes i rap	24,9
 Arròs melós de pop i zamburinya	27,9
Paella de llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)	31,9
Caldereta d’ arròs i llamàntol (Preu per persona. Mínim 2 persones i en racions parells)	33,5

Arròs a banda

El peix o marisc se serveix abans de la paella d’ arròs. (Preu per person. Mínim 2 persones)



— Peix

32,5



— Marisc

38,9

FIDEUÀS

 Verdures ecològiques	15,9	Marinera clàssica	19,9
Valenciana amb pollastre i / o conill	16,9	Negra amb cloïsses i sípia	21,9
Senyoret – tot pelat – amb gambes, calamarsets i calamar	18,9	Cua de toro i verdures (melós)	27,5

Reserva també la teva paella per emportar a
www.grupxativa.com/ca/delivery/



En aquest **QR** podràs veure les cartes
en altres idiomes i la carta per emportar.

Suggeriments de temporada

Croqueta de gambó amb panko	3,5	Fricandó de vedella amb moixernons de l' àvia Andrea	18,9
Daus farcits de costella ibèrica (2 unitats) - a baixa temperatura- amb salsa barbacoa estil japonès	8,9	Garrí (600 g) a baixa temperatura	32,5
Daus de bolets, ceba caramel·litzada i alls tendres (2 unitats) - vegà -	8,9	Paella de bolets i rovellons - seca o melosa - (vegà)	19,5
Crema de carbassó amb cremet i cruixent de ceba	9,5	Paella de carpaccio de llagostí amb all i oli	20,9
Saltat de bolets de temporada amb all i julivert	19,9	Arròs vegetal de bolets i lagarto ibèric amb cruixent de rosta de ibèric	24,5

		COPA	AMPOLLA	
	AMPARÍN BLANC D.O. RUEDA 'SUPERIOR' / verdejo Vinyes perfil·loxèriques, segell distintiu de la casa	4,5	17,5	EXCLUSIU GRUP XÀTIVA
	MIQUELET BLANC D.O. TERRA ALTA / garnatxa blanc Mediterrani i elegant, amb aromes de fruita blanca i flors, amb mineralitat i frescor		17,5	EXCLUSIU GRUP XÀTIVA
	ÁNDICA BLANC D.O. VALLE CURICÓ CENTRAL (XILE) / sauvignon blanc En sintonia amb la natura andina		19,9	Plata The Global Organic & Vegan Wine Masters 89 Wine Enthusiast
	CHATEAU GRAND VILLAGE BLANC A.O.C. BORDEAUX - 8 mesos - sauvignon blanc i semillon Fidel vi blanc bordelès: elegant, estructurat i aromàtic, amb profunditat i caràcter		43,5	95 Suckling 93 Parker
	LALOMBA ROSAT D.O. CA. RIOJA / garnatxa - viura Inaugura els Vins de Finca de Ramón Bilbao, amb la personalitat d' un gran vi blanc		43,9	Or Concourse Mondial Bruxelles 95 Proensa 94 Gourmets i Jamie Goode 92 Peñin, Repsol / 93 Atking
	CONDE SAN CRISTOBAL NEGRE D.O. RIBERA DEL DUERO / tinto fina - 14 mesos en roure francès Ambaixador de la Ribera del Duero. Elegant, potent i amb caràcter. Fresc i mineral		31,9	92 Atkin, Peñin i Decanter 90 Suckling
	TERROIR SENSE FRONTERES NEGRE D.O. MONTSANT / 6 mesos - garnatxa Un Montsant a l' estil tradicional de la Borgonya		33,9	91 Peñin 93 Parker i Atkin
	CLOS D' EN XELÀ NEGRE D.O.Q. PRIORAT / 12 mesos - carinyena - garnatxa de ceps vells Complex, ampli, profund i gastronòmic, marca del mestre Xavi Nolla		43,5	EXCLUSIU GRUP XÀTIVA
	HAUTES - CÔTES DE NUITS DAVID DUBAND NEGRE A.O.C. HAUTES-CÔTES DE NUITS / CÔTE-D'OR (BORGONYA) -14 mesos - pinot noir Elegant i fresc, de cos lleuger i fi, amb notes de fruits vermells i espècies		54,5	
	PSI NEGRE D.O. RIBERA DEL DUERO - 16 mesos - tinto fino - garnatxa Artesanal de qualitat excepcional, signatura de Dominio de Pingus		61,5	95 Suckling 94 Peñin 93 Decántalo 92 Parker
	SIERRA CANTABRIA COLEC.PRIV. NEGRE D.O.CA. RIOJA - 16 mesos - tempranillo Suculent i admirable profunditat amb 18 mesos de viticultura integrada		62,5	94 Peñin i Parker 93 Atkin / 96 Proensa 95 Suckling
	EL PUNTIDO NEGRE D.O.CA. RIOJA - 18 mesos roure francès - tempranillo Tota la mineralitat d'un ull de llebre en primícia. Elegant, expressiu i potent		62,9	94 Atkin i Peñin 93 Parker

Menú Ribera

El millor de casa nostra

PRIMER PLAT (a triar)

Moixama sobre tomàquet
Ous estrellats amb patates i pernil
Caçó adobat a l' estil malagueny
Calamarcets amb porros,
tomàquet i ceba confitada

SEGON PLAT (a triar)

Arròs de cua de bou i verdures
Paella del sr. Parellada
(gambes i rap) - tot pelat -
Arròs caldós del 'senyoret'
(gambes, calamarsets i calamar) - tot pelat -
Paella de llamàntol - supl. 10 € -
Filet gallec a la planxa - supl. 6 € -

POSTRE (a triar)

Tiramisú de la casa
Trufes de xocolata

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *
* supl. criança 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

42€ persona

Menú Barajas

PRIMER PLAT (a triar)

Escalivada ecològica
(verdures rostides a la graella)
Amanida de formatge de cabra
gratinada amb mel i fruita seca
Calamarsons 'xipirons'
a l' andalusa

SEGON PLAT (a triar)

Paella de marisc
(calamarsets, musclos, escamarlà i gamba)
Arròs a la catalana
(amb botifarres i bolets) - melós -
Fideuà negra
(amb gambes i cloïsses)
Paella Parellada - supl. 4 € -
(gambes i rap) - tot pelat -

POSTRE (a triar)

Pastís de la casa
(consulti al personal)
Crema catalana tradicional

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *
* supl. criança 2 €

(Mín. 2 pax - Máx. 8 pax)

35€ persona

Menú de la Tíeta Nievecitas

PRIMER PLAT (a triar)

Amanida de l' horta ecològica
amb 8 varietats d' enciams
Seitons amb ceba,
olives negres en oli d' oliva
Musclos al vapor

SEGON PLAT (a triar)

Paella de verdures eco
'Paella' de ceba caramel · litzada
Paella valenciana - supl. 4 € -
(pollastre i / o conill
amb verdures i garrofó)
Fideuà de marisc - supl. 4 € -
(gambes, cloïsses i calamarsets)

POSTRE (a triar)

Taronges amb canyella
1 bola de gelat de la casa

BEGUDA

½ aigua mineral + 1 refresc
o 1 copa de vi de la casa *
* supl. criança 2 €

(Mín. 2 pax - Màx. 8 pax). Tots els dies i nits, excepte el migdies de dissabtes, diumenges i festius.

30€ persona

Menú infantil

Nens fins a 12 anys

1 plat 18€ / 2 plats 24€

PLATS (a triar)

Croquetes casolanes de pollastre (4 u.)
Macarrons amb pilotes de carn picada i tomàquet
Llàgrimes casolanes de pollastre empanades
Hamburguesa de vedella amb formatge
i patates fregides
Paella de pollastre (20 minuts d'espera)

POSTRE (a triar)

1 bola de gelat de la casa
Pastís casolà de xocolata

BEGUDA

1/2 aigua mineral o refresc

10% IVA inclòs. Preu per persona o ració. Pa 1,8 € (celíac 4 €).